

## **TORRIJA CLÁSICA**

Los Galayos

### **PARA 4 PERSONAS:**

- 8 rebanadas de pan candeal
- 1 litro de leche entera
- 2-3 unidades de Anís estrellado
- 1 rama de Canela en rama y 30 gr de molida
- 50 gr de azúcar
- 2 huevos
- Cáscara de ½ naranja y ½ limón confitadas en azúcar
- Aceite de oliva para freír

Infusionar la leche entera a fuego muy suave con cáscaras de limón y naranja, anís estrellado y canela en rama. Añadimos el azúcar en el último momento. La tapamos para que no se vayan los aromas y la pasamos por un colador.

Quitar la corteza al pan para que quede solo la parte blandita. Mojarla en leche caliente (importante que esté caliente, algo esencial para que la miga absorba la leche correctamente)

Meter el pan empapado en la nevera para darles un golpe de frío antes de freírlas, bajarlas de temperatura para evitar que se desmoronen al freír

Antes de pasarlas en huevo para freír, quitar un poco del exceso de leche que tenga.

Freír en aceite de oliva (no es necesario que sea AOVE para que no le dé un sabor más fuerte). A continuación, las pasamos por huevo y las sumergimos en aceite caliente para freírlas. La fritura no debe ser demasiado rápida, para que el resultado sea óptimo, la torrija se hinche y se dore demasiado. Lo ideal es que el aceite esté a 160 grados.

Sacamos la torrija, quitamos las rebabillas del huevo y espolvoreamos a continuación canela y azúcar. Es importante que se haga mientras aún está caliente para que absorba bien ambas y el azúcar caramelice. El punto final puede ser presentarla con un helado, porque crea un contraste de texturas y temperaturas maravilloso, en nuestro caso le ponemos una bola de helado de turrón.